

ASSEMBLÉE NATIONALE

17 mai 2018

EQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - (N° 902)

Commission	
Gouvernement	

Retiré

AMENDEMENT

N° 2370

présenté par
M. Borowczyk

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE 11 SEPTDECIES, insérer l'article suivant:**

La quantité d'acides gras trans dans les produits alimentaires industriels fixée à 2 % au maximum.

EXPOSÉ SOMMAIRE

Récemment au niveau mondial a été pris la décision de lutter contre les AGT. Ce sont des acides gras artificiels que l'on trouve dans de nombreux produits alimentaires comme la margarine, les pâtisseries industrielles, les aliments cuits ou frits et dans les huiles de cuisson. On estime la surmortalité à 500 000 personnes par an dans le monde. L'agence nationale de sécurité sanitaire a montré qu'une consommation excessive d'acides gras trans supérieurs à 2 % de l'apport énergétique total est associée à une augmentation du risque cardio vasculaire significative. Ces effets passent par une augmentation du mauvais cholestérol(LDL) et une baisse du bon cholestérol(HDL). En 2003 le Danemark a fixé à 2 % maximum le taux d'AGT d'origine industrielle dans les huiles et matières grasses. Trois ans plus tard le taux de mortalité par maladie cardio vasculaire avait diminué de 440 à 426 morts pour 100 000 habitants. Des pays comme les États Unis ont interdit les AGT.